



## FICOSO

**Nome:** Ficoso

**Tipologia:** Rosato Toscano I.G.T.

**Vitigni:** Sangiovese in purezza

**Origine:** Toscana, Montespertoli (FI)

**Altitudine vigneti:** 200 metri s.l.m.

**Terreno:** sabbie ed argille del pliocene

**Vendemmia:** uva selezionata e raccolta a mano

**Vinificazione:** separazione del mosto fiore dalle bucce dopo l'inizio della fermentazione, ma non oltre le 24 ore. Successiva fermentazione lenta (12/15 giorni), con controllo della temperatura (15-18° C.)

**Affinamento:** 20-30 giorni in bottiglia

**Colore:** rosa cerasuolo

**Olfatto:** intenso, con sentori di ribes, lampone e rosa

**Gusto:** fresco, morbido, decisamente piacevole

**Gradazione:** 12% Vol.

**Abbinamento:** vino versatile che si abbina a tutto pasto: dall'aperitivo, ai primi piatti a base di pomodoro, fino alla pizza

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

**Zona:** Barrucciano

**In questa zona  
produciamo anche:**

Refrain Rosè, Mio&Tuo,

Gingillone, Capriccio, Sangiovese



ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF  
IT BIO 006



OPERATORE CONTROLLATO  
N. B2977

### LO SAPEVI CHE...

A partire dalla raccolta 2012 i prodotti della Tenuta Maiano saranno certificati come

#### **BIOLOGICI**

attraverso l'utilizzo di un logotipo adottato dalla Comunità Europea che ne certifica il controllo.

In agricoltura biologica non si utilizzano sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere), nè Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

*per saperne di più:*

[www.tenutamaiano.it](http://www.tenutamaiano.it)  
[www.icea.info](http://www.icea.info)

